

MANUAL DE USUARIO **FONDUE MAKER**



Modelo: BFM07

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Para apagarla ponga la máquina en OFF y desconecte el enchufe.
15. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
16. No cocine en el contenedor que no es removible, solo use el removible para cocinar.
17. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
18. Sólo para uso domestico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BFM07	220 V	50Hz	50 W

Su Fondue Maker viene además con 6 pinchos para usar en todas sus preparaciones.

Antes de usarlo por primera vez

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Pase un paño húmedo sobre las placas de cocción antes del primer uso.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

Puntos de Seguridad

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

MÁQUINA APTA PARA HACER FONDUE DE CHOCOLATE Y MANJAR. PARA FONDUE DE QUESO, DERRETIR EL QUESO A BAÑO MARÍA EN UNA OLLA APARTE, Y LUEGO CUANDO EL QUESO HAYA DERRETIDO, SE TRASPASA A LA FONDUE MAKER EN FUNCIÓN MANTENER.

Instrucciones de Uso

1. Retire el bowl removible de su Fondue Maker Blanik, e introduzca máximo 1 Kg de chocolate previamente picado.
2. Ponga el bowl dentro del fondo fusor, y programe la opción “fundir” en la perilla de control.
3. El chocolate se derretirá en aproximadamente en 5 a 20 min, dependiendo de la calidad del chocolate, revuelva de vez en cuando. Cuando el chocolate ya esté fundido, mueva la perilla a “Mantener”.
4. Ahora su chocolate está listo para ser usado como usted quiera. Baño de alfajores, paletas de chocolate, untar frutas con los pichos que incluye su Fondue Maker.
6. Instale su Fondue Maker Blanik en un lugar seguro y disfrute con ello directamente en su mesa.
7. El chocolate restante puede ser almacenado en el bowl removible por 2 a tres días, solo cúbralo con plástico y refrigérelo.

Recetas

Fondue de queso

Ingredientes

- 200gr de queso gruyere
- 200gr de queso Emmenthal
- 300cc de vino blanco
- Pimienta
- Nuez moscada
- Maicena
- 1 diente de ajo
- Pan

Preparación

Corte el diente de ajo por la mitad y unte con él las paredes de la olla. Corte el queso en trozos, póngalo en la olla. Añada el vino blanco y la maicena disuelta en un poco de vino. Sazone con la pimienta y la nuez moscada y deje calentar a fuego medio. Remueva con una cuchara de madera hasta ver que la fondue comience a burbujear suavemente. El queso debe estar completamente fundido, ahora está listo para traspasarlo a su Fondue Maker Blanik, precalentado en la opción “fundir”, y mantenga el queso a la temperatura adecuada en opción “fundir”. Corte el pan en cuadros y úntelo en el queso.

Tronco de Chocolate

Ingredientes

- 500gr de chocolate amargo
- 300cc de crema líquida
- 150gr de mantequilla
- 1 cucharada de coñac
- 10

Preparación

En el bowl removible disponga el chocolate previamente picado, la crema, mantequilla y licor. Programe su fondue Maker en la opción “Fundir” y revuelva de vez en cuando hasta lograr una mezcla homogénea.

En un molde piramidal previamente forrado con plástico, poner la ½ de la preparación de chocolate y deje que solidifique dentro del refrigerador, mantenga el resto de la mezcla en función “mantener”. Una vez que tome consistencia el chocolate, disponga directamente de la bolsa de manjar avanzando a lo largo del molde e incorpore el chocolate restante sobre el manjar y vuelva a refrigerara hasta que tome la consistencia adecuada.

Limpieza y Mantenimiento

- Ponga el aparato en off y luego desenchufelo y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Limpie el bown removible con detergente de platos y agua tibia.
- Limpie la base de su Fondue Maker cuidadosamente con una esponja o paño húmedo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl



NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.

CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS



Donut Maker



Máquina de Helados



Cake Pop Maker



Waffle Maker



Cookie Maker



Cupcake Maker



Deshidratador de Alimentos



Yogurt Maker



Quesadilla Maker